



*Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología*  
*Universidad Tecnológica Nacional*  
*Rectorado*



procesos y para el análisis y control de los mismos.

- en el desarrollo y sistematización de métodos de control que tiendan a lograr una excelencia en el sistema productivo.
- en la gestión de los sistemas de calidad en el campo de los alimentos.
- en el desarrollo de técnicas para la solución de problemas que den respuesta a las demandas de medio ambiente, seguridad, higiene y legislativas.

#### **1.4. Titulación.**

La carrera se denomina "Especialización en Tecnología de los Alimentos" y el título académico que otorga es el de: "Especialista en Tecnología de los Alimentos".

#### **1.5. Normas de Funcionamiento**

##### **1.5.1. Condiciones de Admisión**

Podrán ser admitidos en la Especialización, aquellos profesionales que posean título superior de grado de ingenieros, licenciados o equivalentes, otorgados por universidad reconocida, con preferencia dentro de la nómina siguiente:

- Ingenieros Químicos,
- Ingenieros en Alimentos,
- Licenciados en Química,
- Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos,
- Ingenieros Agrónomos,
- Biotecnólogos.

En el caso de otros títulos, se realizará una evaluación de los postulantes a ingresar al programa para determinar el grado de correspondencia entre su formación, trayectoria y los requisitos de la carrera.



*Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología*  
*Universidad Tecnológica Nacional*  
*Rectorado*

La evaluación se realizará a través del análisis de antecedentes, entrevistas y, eventualmente, la realización de un coloquio debidamente documentado que estará a cargo del Director y del Comité Académico de la Carrera.

El Director y Comité Académico de la Carrera podrán indicar con anterioridad a la instancia del coloquio la realización de cursos complementarios de Cálculo, Química, Termodinámica, Fenómenos de Transporte y/o Biología, u organizar cursos de nivelación cuando el perfil de los aspirantes lo haga necesario.

#### **1.5.2. Promoción**

La promoción supone asistencia regular a las clases – mínimo de OCHENTA POR CIENTO (80%) de asistencia –, presentación adecuada de trabajos y/o tareas solicitadas por los responsables académicos de los cursos y aprobación de las evaluaciones previstas al término de cada una de las unidades de formación.

Todos los cursos, como parte del proceso de enseñanza – aprendizaje, tendrán incorporado un sistema de evaluación. La calificación será numérica dentro de la escala del UNO (1) al DIEZ (10). La aprobación será con un mínimo de CUATRO (4).

#### **1.5.3. Graduación**

Para obtener el título de Especialista en Tecnología de los Alimentos es necesario:

- Aprobar una prueba de suficiencia de idioma extranjero
- Aprobar la totalidad de los cursos correspondientes a la carrera de Especialista.
- Aprobar un trabajo final integrador.
- Culminar los estudios en el tiempo máximo fijado.

El trabajo final integrador consistirá en la presentación de una producción totalizadora de los enfoques parciales desarrollados en los distintos seminarios, en la que se demuestre la implementación de los conocimientos adquiridos.